

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

1. Perlakuan gelatin memberikan pengaruh yang signifikan terhadap kenaikan nilai WHC, kekerasan (*hardness*), serta organoleptik *juiciness* dan tekstur sosis babi.
2. Perlakuan lesitin memberikan pengaruh yang signifikan terhadap penurunan nilai organoleptik flavor sosis babi.

6.2 Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut tentang lesitin mengenai fungsinya sebagai emulsifier dalam produk restrukturisasi daging dengan menggunakan konsentrasi yang lebih tinggi dari 3%.

DAFTAR PUSTAKA

DAFTAR PUSTAKA

- Australian Pork Limited. 2002. *Australian Pork: Cut Spesification..* Available at: http://www.ausmeat.com/apl/English/skeletal_index.html (18 Mei 2005).
- Bulkfoods. 2005. *Unflavoured Gelatin.* Available at: <http://www.bulkfoods.com/gelatin.htm> (17 Maret 2005).
- Aylward, Larry. 2005. *Pre-Rigor Profits.* Available at: http://www.meatpoultry.com/feature_stories.asp?article_ID=73592 & PF = print (26 April 2005)
- Chen, C.M. dan G.R. Trout. 1991. *Sensory, Instrumental Texture Profile and Cooking Properties of Restructured Beef Steaks Made with Various Binders.* J. food Sci 56(6): 1457-1460.
- Christina. 2004. *Kajian Pengaruh Kombinasi Gelatin-Sodium Tripoliphosphat (STPP) dan Teknik Restrukturisasi terhadap Sifat Fisikokimiawi dan Tingkat Penerimaan Konsumen akan Pork Nugget.* Surabaya: Unika Widya Mandala.
- deMan, J.M. 1997. *Kimia Makanan.* Bandung: Penerbit ITB.
- Dutson, T. R. dan A. M. Pearson (Ed.). 1987. *Advances in Meat Research Restructured Meat and Poultry Product* (Vol 3). New York: Van Nostrand Reinhold Company.
- Fox, P.X., dan J.J Condon. 1982. *Food Protein.* London: Applied Science Publishers, LTD.
- Furia, T. E. 2000. *CRC Handbook of Food Additives.* Boston: CRC Press.
- Gelatin Food Science. 2005. *Gelatin.* Available at: <http://www.gelatin.co.za/gltn1.html> (25 April 2005).
- Hadiwiyoto, S. 1983. *Hasil-hasil Olahan Susu, Ikan, Daging, dan Telur.* Yogyakarta: Penerbit Liberty.
- Hadiwiyoto, S., Suparno, dan S. Budiharta. 1990. *Kimia dan Teknologi Daging.* Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi – UGM.
- Ketaren, S. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan.* Jakarta: UI Press.
- Khotimah, I. K., S. Sudarmadji dan S. Rahardjo. 2000. *Seminar Nasional Industri Pangan: Physical Properties and Sensory Comparison of Ca-Alginate and*

- NaCl-Phosphate Restructured Meat of Eel (Monopterus albus Z)*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- King, R. D. dan P. S. J. Cheetam (Ed.). 1987. *Food Biotechnology 1*. London: Elsevier Applied Science Publishers Ltd.
- Kirk, R. E. dan D. F. Othmer. 1981. *Encyclopedia of Chemical Technology* (edisi 3). USA: John Wiley and Sons.
- Kramlich, W. E., Pearson, A. M., dan Tauber, F. W., 1973. *Processed Meat*. Westport, Connecticut: AVI Publishing.
- Lewis Laboratories International, Ltd. 2003. *The Lecithin from Lewis Labs*. Available at: http://www.lewis_lab.com/products/lecithin.htm (25 April 2005).
- Minifie, B. W. 1970. *Chocolate, Cocoa and Confectionery: Science and Technology*. Westpoint, Connecticut: The AVI Publishing Company Inc.
- Moskowitz, H.R. 1999. *Food Texture: Instrumental And Sensory Measurement*. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Muchtadi., T. R. dan Sugiyono. 1992. *Petunjuk Laboratorium Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi IPB.
- Naruki, S. 1991. *Kimia dan Teknologi Pengolahan Daging*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.
- National Organic Standards Board Technical Advisory Panel Review. 2002. *Gelatin Processing*. Available at: <http://www.omri.org/Gelatin-TAP.pdf> (1 Maret 2005).
- Pomeranz, Y. 1991. *Functional Properties of Food Components*. San Diego, California: Academic Press, Inc.
- Price, J. F. dan Schweigert, B. S., 1987. *The Science of Meat and Meat Product*, 3th ed. Westport, Connecticut: Food Nutrition Press.
- Rosenthal, A.J. 1999. *Food Texture: Measurement and Perception*. Gaithersburg, Maryland: Aspen Publisher, Inc.
- Soeparno. 1992. *Ilmu dan Teknologi daging*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Tainter, D. R. dan Grenis, A.T. 1993. *Spices and Seasoning*. New York: VCH Publisher, Inc.

The Lipid Library. 2005. *Phosphatidylcholine and Related Lipids: Structure, Occurrence, Biochemistry and Analysis*. Available at: <http://www.lipidlibrary.co.uk/Lipids/pc/> (26 April 2005).

The Virtual Weber Bullet. 2005. *Pork Primal Cuts*. Available at: http://www.virtualweberbullet.com/meat_charts_photos/pork.jpg (18 Mei 2005).

Thornton, H., dan Gracey, J. F., 1974. *Textbook of Meat Hygiene*, 6th ed. New York: The Macmillan Publishing.

USDA. 2004. *USDA National Nutrient Database for Standard Reference: Release 16-1*. Available at: <http://www.nal.usda.gov/fnic/foodcomp/search/> (13 Mei 2004).

Veronica, Y. 2004. *Kajian Pengaruh Kombinasi Sodium Tripoliphosphat (STTP) dan Gelatin terhadap Sifat Fisikokimia dan Tingkat Penerimaan Konsumen akan Nugget Ayam*. Surabaya: Unika Wiya Mandala.

Ward, A. G. dan A. Courts (Ed.). 1977. *The Science and Technology of Gelatin*. London: Academic Press Inc. (London) Ltd.

Wikipedia, The Free Encyclopedia. 2005. *Lecithin*. Available at: <http://e.wikipedia.org/wiki/Lecithin> (25 April 2005).

Winarno, F. G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia